

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Dari PKIPP ini kita mengetahui dan memahami proses produksi wafer stick dalam skala industri beserta permasalahan yang dihadapi.

13.2. Saran

Sistem sanitasi dan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang terdapat pada PT. PANCATRADI perlu diperbaiki untuk menghasilkan kualitas produk yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2011. *Jenis Perseroan Terbatas*.
<http://perusahaan.web.id/definisi/jenis-perseroan-terbatas.html>
(04 Mei 2012)
- Agustina, W. 2009. Desain Kemasan dan Label Produk Makanan. Kumpulan Modul pelatihan. UPT B2PTTG-LIPI Subang.
- Anonimous. 1990. Standar Industri Indonesia Wafer *Cream*.
- Anonimous. 2009. *8 Kunci SSOP*.
www.fkh.unair.ac.id/materi/haccp/SSOP%20HACCP.ppt (21 Februari 2012)
- Assuari, S 1980. Manajemen Produksi. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1976. Syarat Mutu Garam. Sumber : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1980. Syarat Mutu Gula. Sumber : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Mentega. Sumber : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Tepung. Sumber : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. Syarat Mutu Air Minum. Sumber : Badan Standarisasi Nasional
- Buckle K.A., R.A Edwards, G.H Fleet dan M. Wooton.1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI Press
- Ciptadi, W dan W.Z Nasution. 1978. Pengolahan Umbi Ketela Pohon Bagian Teknologi Hasil Tananam. Yogyakarta : Departemen Teknologi Hasil Pertanian Bogor

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004.

Edwards, W. 2007. *The Science of Bakery Product*. Cambridge : The Royal Society of chemistry

Enslinger, A.H. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia*. 2nd ed. USA : CRC Press

Erliza dan Sutedja. 1987. *Pengantar Pengemasan*. Laboratorium Pengemasan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.

Fauziah, Ima. 2010. *Pengertian Limbah*. Jakarta: Teknik Industri Universitas Mercu Buana

Glazer, M. 2007. Salt in Bread Dough
(www.indiaindivine.org/audarya/445308-salt-in-bread-dough.html)

Handoko. 1984. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi edisi ke-1*. Yogyakarta: BPFE.

Herjanto, Eddy. 2000. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.

Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.

Kemal. 2001. Ketela Pohon/ singkong (www.warintek.ristek.go.id/pertanian/singkong.pdf)

Laksmi, S.B. 2003. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

Mariott, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.

Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.

- Novia, Dina dan Wisynu Ari Gutama. 2011. *Manajemen Proses, Perencanaan Fasilitas Dan Workforce Management Dalam Perusahaan Agribisnis. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya*. <http://dinanovia.lecture.ub.ac.id/files/2011/03/Modul-3-MPO.pdf>. (25 Januari 2012).
- Prawira. 2007. *Banana Smoothie*. <http://yprawira.wordpress.com/pengertian-dan-proses-produksi/> (3 Februari 2012)
- Purnawijayanti, H. S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rantao, Ary, Siti Hanifah, Sani Dada. 2011. *Limbah Padat*. <http://industri17sitihanifah.blog.mercubuana.ac.id/files/2011/01/LIMBAH-PADAT.pdf> (14 Februari 2012).
- Robinson. 2008. *Perseroan Terbatas*. <http://id.shvoong.com/law-and-politics/law/1830677-perseroan-terbatas/> (20 Januari 2012).
- Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Sari, Ni Ketut. 2008. *Neraca Massa*. <http://labinstrumenupn.blogspot.com/2008/10/bab-iv-neraca-massa-dalam-mempelajari.htm> (14 Februari 2012)
- Sinaga, J. 2011. *Pengertian Hygiene dan Sanitasi*. Universitas Sumatra Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/28057/4/Capter%20II.pdf>. (25 Januari 2012).
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar- dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Subagyo, P. 2000. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

- Suyitno. 1990. Bahan – Bahan Pengemas. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM
- Syarief, R.S. Santausa. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Bogor. Laboratorium Rekayasa Proses Pengolahan Pangan PAU Pangan dan Gizi IPB
- Wahono, Romi Satria. 2001. *Pengantar Management Operasi*. LIPI: Universitas Saltama.
- Winarno, F.G. 1987. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba dan Ekspor. Departemen Pertanian. Jakarta
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- www.scrib.com/ Kajian-Standar-Mutu-Susu-Formula
- Yamit, Zulian. 2003. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Ekonisia (Fakultas Ekonomi UII).
- Yuliarsih dan Retno Widyati. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia